

Anna-Märta Vallin har en bagarstuga ”Tunnbrödsbakning är inga trollkonster”



Att baka tunnbröd är en gammal tradition. Forna tiders bagerskor var stolta över sin yrkesskicklighet. På Lidingby gård får alla prova på att baka tunnbröd.

TEXT & FOTO ANNA LEFVERT

Det sprakar trivsamt i ugnen och en behaglig värme slår emot oss denna mulna och lite råkalla eftermiddag när vi stiger in i bagarstugan på Lidingby

gård strax utanför Enköping. Jag har inga förväntningar mer än att det ska bli kul att prova på att baka tunnbröd. Eller jo, långt där någonstans i bakhuvudet föreställer jag mig nog trots allt att det ska bli en aning knepigt. Fula brända bröd, men mycket skratt.

Herregud, tänker jag när jag ser degen som redan är förberedd och står färdigäst på bakkbordet med en buktande bakduk över. Bakbunken är fyra gånger så stor som degbunken till min bakmaskin hemma. Vi är tre tjejer som valde mellan spa och tunnbrödsbak. Som avkoppling. Har vi valt fel?

Anna-Märta Vallin, vår ciceron i bagarstugan, är ägare till gården sedan hon för många VÄND ►

Karin Thoor tar sats för att med rätta knycken skjutsa in brödet i ugnen.



Det är en rejäl deg som står färdigjäst när kursdeltagarna anländer.



Randkaveln tar med sig mjölet och man slipper deg som fastnar.



Anna-Märta knådar tunnbrödsdeg med van hand. Den ska dock inte knådas för mycket.



Det gäller att ha rätta knycken när bröden ska in i ugnen. Anna-Märta visar.



Knytnävsstora bitar är lagom till en tunnbröds-kaka.



Det tar bara några sekunder för brödet att gräddas i den heta ugnen.

”Man behöver inte vara rädd att använda för mycket mjöl på bakkbordet. Degen tar vad den behöver”

pizzor. Så stora att vi aldrig fick ut dem ur ugnen, skrattar Anna-Märta.

BAKUGNEN PÅ LIDINGBY gård har gått varm sedan 1991 när Anna-Märta och hennes man lät en lokal murare mura upp den. Eftersom det knappt finns någon tradition med öppna bakugnar söder om Dalarna ville muraren först inte ta jobbet. Han hade aldrig gjort något liknande och var inte säker på hur ugnen skulle fungera. Men sedan han fått en ordentlig ritning i handen tog han sig an utmaningen.

– Vi skaffade gammalt murtegel från ett mejeri i stan som skulle rivas. Det gamla teglet är mer högbränt och tål därför högre temperaturer, säger Anna-Märta.

– Från början var det bara tänkt att jag, min mamma och mina syskon skulle ha någonstans att baka. Förr åkte vi upp ett par gånger om året till släktingar i Jämtland för att baka. Men vi har ju spannmål här på gården och egen ved. Och det fanns en gammal tvättstuga som stod oanvänd som vi kunde utnyttja som bagarstuga.

Efter något år fick Anna-Märta en förfrågan från en grupp bekantas bekanta som skulle fira en 40-årsdag, och gärna ville göra tunnbrödsbakningen till en kul social grej.

– Jag sa ja, och sedan var bollen liksom i rullning. De första åren kom kanske 4–5 sällskap. Numera har vi ungefär 40–50 sällskap per år. Grupper åker och bakar i stället för att gå på spa. Eller i stället för att gå på krogen.

IBLAND AVSLUTAR MAN baket med att baka pizza och äta den i den gamla smedjan intill. Och varje sommar bjuder Anna-Märta och hennes man in hela byn på pizzakalas. Bakugnen har blivit central i byn, i livet, både privat och yrkesmässigt.

– Det känns bra att föra traditionen vidare. Jag hör så ofta om bakugnar som bara står outnyttjade för att ingen riktigt vet hur de ska användas.

– Det jag slås av nästan vare gång jag tar emot en grupp som ska baka är att de flesta blir så positivt överraskade när de upptäcker att det inte är särskilt svårt. Ändå verkar myten om det knepiga baket leva kvar. Väldigt många som kommer tror att det ska vara svårt. Men tunnbrödsbakning är inga trollkonster. ✿



Anna-Märta inspekterar första kakan. För mycket bubblor tyder på för lite nagg. Det gör egentligen inget, men brödet blir snabbare torrt.

FORTS ▶ år sedan flyttade från Jämtland till Enköping. Med sig tog hon baktraditionen och skaffade sin första egna bagarstuga.

– Jag är uppvuxen med tunnbrödsbak. Men som barn fick man aldrig vara med och kavla degen. Det skulle de äldre kvinnorna göra, de som var bra på att kavla tunt, och runt. Så jag levde länge med myten att det är väldigt svårt att baka tunnbröd. Ända tills jag skaffade egen bakugn, berättar hon.

Med van hand stjälpes hon upp degen på bakkbordet och delar den i snabb takt i lagom stora delar. Degen är lös och obearbetad och Anna-Märta visar på ett pedagogiskt vis hur man kavlar.

– Man behöver inte vara rädd att använda för mycket mjöl på bakkbordet. Degen tar vad den behöver, men snålar man med mjölet fastnar den lätt på bordet. Det vill man inte.

Anna-Märta använder en randkavel som hon har fått specialbeställa. Den har ursvarvade ränder som fylls med mjöl och sedan tar det med sig när man kavlar. Den är praktisk

just för att de tunna kakorna inte ska fastna på bakkbordet.

– Jag brukar också säga att blir det fel så att man måste kavla om är det bättre att slänga bort den biten, annars blir det för stabbigt. Det är lika bra att vara generös med mjölmängden direkt så att man slipper kavla om eller slänga bort.

NÄSTA STEG ÄR att vända kakan och använda kruskaveln. Till sist naggas kakan med en annan kruskavel och allt överflödigt mjöl borstas bort.

– Man vill inte ha in en massa löst mjöl i ugnen, det bränner bara fast antingen på brödet eller på hällen.

Första kakan åker med en skjuts in i ugnen och vi står alla tre som förstenade och stirrar in i hettan. Lågorna slickar ugnens väggar från tre håll och gräddningen tar bara några sekunder. Anna-Märta drar ut och vänder kakan för att den ska gräddas jämnt.

– Bubblar brödet har man inte naggat till-

räckligt. Det gör ju ingenting, men mycket luftbubblor ger ett torrare bröd.

Jo, det här såg ju ut att vara hur enkelt som helst. Och efter bara en liten stund har vi också fått in snitsen. Vi arbetar som på löpande band, följer våra egna kakor från degklump och hela vägen in i ugnen. Och det svåraste är kanske just det; skjutsen in i ugnen. Man måste ha rätta knycken för att inte skjutsa kakan hela vägen in i elden. Men råkar man göra det är det ingen fara. Det är bara att skrapa ut resterna och fortsätta.

– Numera bakar vi pizza här ganska ofta. Till en början var jag väldigt skeptisk till det. Jag trodde att det skulle bli en massa kladd på hällen, som sedan skulle fastna i brödet, eller att tunnbrödet skulle smaka pizza efteråt. Men efter att jag förhört mig med pizzabagarna inne i stan blev jag lugn. De sa att det är så varmt i ugnen att allt som blir kvar brinner bort.

– Det upptäckte vi redan första gången vi bakade pizza här. Vi gjorde jättestora, fina

En eftermiddags bakning
har resulterat i en hög med
nygräddat tunnbröd.



Mjukt tunnbröd

Ca 8 st

Det går bra att baka tunnbröd även
i en vanlig hushållsugn.

25 g jäst
6 dl mjölk
½ tsk salt
2 msk ljus sirap
½ dl matolja
200 g rågsikt
600 g vetemjöl + extra till utbakning

GÖR SÅ HÄR

1. Smula ner jästen i en degbunke. Värm mjölken fingervarm. Häll den över jästen och rör i salt, sirap och olja.
2. Rör ner så mycket av mjölsorterna att degen blir klumpfri, men inte mer.
3. Lägg en bakduk över bunken och låt degen jäsa i ca 30 min.
4. Sätt ugnen på högsta temperatur, ca 250 grader, och ställ in plåtar för uppvärmning. Ta upp degen och dela den i knytnävsstora bitar. Kavla ut dem i rikligt med mjöl, använd kruskavel mot slutet.
5. Grädda bröden mitt i ugnen på heta plåtar i 2–3 min. Använd gärna en baksten om du har tillgång till det.
6. Så fort brödet har kallnat lägger du det i påsar och fryser in det, då håller det längre.

HÅRT TUNNBRÖD

✿ Hårt tunnbröd är snäppet svårare att baka, eftersom det bör kavlas aningen tunnare. När brödet är färdigräddat får det ligga och torka, till skillnad från det mjuka brödet som helst ska läggas i påsar ganska snart och frysas in. Degen görs på samma sätt som det mjuka brödet, men uteslut oljan och sirapen. Man kan också byta ut någon del rågsikt och vetemjöl mot kornmjöl, och öka mjölmängden något i det hårda brödet.